



PER IL CENONE LO **CHEF** CONSIGLIA

A Mantova la sera della vigilia di Natale è tradizione mangiare in casa. Alle ore otto precise ci si siede intorno al desco, tutta la famiglia al completo, dopo aver letto le letterine di buoni propositi che i bambini scrivono a genitori e nonni...». Così mi scrive **Antonio Santini**, patron con la moglie **Nadia** del ristorante "Dal pescatore". Gli ho chiesto consigli per i pranzi festivi, lui tiene chiuso, ma mi fa sognare ugualmente con gli agnoli in brodo di gallina, il rombo con le olive di Liguria, la gallina bollita con mostarda di frutta, il soufflé a mo' di panettone condito con i frutti della passione. Tutto questo a Natale. La sera prima consiglia anguilla marinata, tortelli di zucca e rombo con il prezzemolo, le acciughe e i capperi di Salina. Da bere? Antonio segnala alcuni vini del mio cuore. Uno spumante della Franciacorta, l'Anna Maria Clementi di Maurizio Zanella



CA' DEL BOSCO
Franciacorta Cuvée
Annamaria Clementi
via Case Sparse, 20
Erbusco (BS)
Tel. 0307766111
Prezzo 58- 60 €



“ Antonio segnala alcuni vini del mio cuore. Uno spumante della Franciacorta, l'Annamaria Clementi di Maurizio Zanella ”

CAPITAL **CAPITAL** € 3,50

NUMERO SPECIALE

TUTTO QUELLO CHE NON AVRETE DOVUTO PERDERVI NEL 2004

+

TOP 100
I PERSONAGGI DELL'ANNO

STILE
SMOKING: SÌ, GRAZIE

SOLDI
LE AZIONI DI LUSSO

LOLA PONCE
E ALTRI RIMEDI
CONTRO IL MAL DI FESTA